Professional Cabinets
Excel Line

Modelo·*Model*

AGP 700 TA N PO

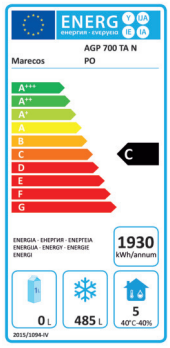
Ref.

801073V00229

EAN: 5601359073025

HSCode: 84185011





W	D	H
720	840	2040

—	485	128	-15/-25

Descrição

Equipamento Profissional desenvolvido para uma conjugação perfeita entre design e funcionalidade, de acordo com as exigências dos chefs de alta cozinha nos mais diversos ambientes. Com interior e exterior em aço inox AISI 304 está garantida uma proteção efetiva contra a corrosão. Os 80 mm de isolamento em Poliuretano de alta densidade, frio ventilado com sistema monobloco e descongelação automática por gás quente, garantem a uniformidade da temperatura interior e a rápida recuperação da temperatura em caso de abertura de porta, mesmo nas condições mais difíceis (equipamento testado em classe 5 com 40ºC de temperatura e 40% de humidade). Dotado de 3 prateleiras em aço plastificado de serie em sistema de calha duplo, que permite a utilização em simultâneo da prateleira e do container GN 2/1, De serie dispõe ainda de fechadura, 4 pés ajustáveis em inox, iluminação led de presença aquando da abertura de porta, porta com retorno automático à posição de fechada e comando frontal elevatório para fácil acesso aos componentes.

O equipamento é controlado por um termostato digital com touch screen, que contém todas as alarmísticas HACCP para uma correta preservação dos alimentos no interior. Contém ainda gravação dos dados e performance do equipamento, acessível para dispositivos móveis através e Bluetooth, em sistemas IOS e ANDROID.

Title Pres.

Equipment developed for a perfect match between design and functionality, as per fine dining chef's demands and for most diverse environments. With interior and exterior in stainless steel AISI 304, the protection against corrosion is guaranteed. The 80 mm insulation in high density polyurethane, ventilated cold with monoblock system and automatic defrost by hot gas, guarantees not only a temperature uniformity but also a fast temperature recovery after door opening, even on hardest conditions (equipment tested on class 5 with 40ºC temperature and 40% humidity). Supplied with 3 shelves in plasticized steel on a double function guide, allows the use of shelve and GN container at the same time. Standard with door lock, 4 inox adjustable feet, led light that turn on when the door is open, door with automatic return to closed position and elevating top for easy access to components from the front.

Equipment is controlled by a digital controller with capacitive touch screen, that includes all HACCP alarms and events management for a perfect control of the food on interior. Also has an extended memory to save logs, alarms and HACCP events and data, accessible for mobiles through Bluetooth, on IOS and ANDROID systems.s and data, accessible for mobiles through Bluetooth, on IOS and ANDROID systems.

Características técnicas e de construção sujeitas a variações sem aviso prévio.
Technical and construction features are subject to change without notice.

Cooler than ever

Marecos

Professional Cabinets
Excel Line

Modelo · *Model*: AGP 700 TA N PO

Ref.: 801073V0229

Características Técnicas *Technical Features*

Largura interior	*Internal width*	560 mm
Profundidade interior	*Internal depth*	665 mm
Altura interior	*Internal height*	1440 mm
Isolamento	*Insula on*	80 mm
Tipo de isolamento	*Insula on type*	Poliuretano de alta densidade com base de água 42Kg/m³ *High density water base polyurethane 42Kg/m³*
Volume bruto	*Gross volume*	535 Lts
Volume líquido	*Net volume*	485 Lts
Capacidade garrafas	*Bo le capacity*	——
Peso líquido	*Net weight*	128 Kg
Peso com embalagem	*Weight with packaging*	150 Kg
Material interior	*Interior material*	Aço Inox AISI 304 *Stainless Steel AISI 304*
Material exterior	*Exterior material*	Aço Inox AISI 304 *Stainless Steel AISI 304*
Material traseiro	*Back material*	Aço Galvanizado *Galvanized Steel*
Prateleiras	*Shelves*	3 x GN 2/1 (650x530) em Aço Plastificado *3 x GN 2/1 (650x530) in Plas cized Steel*
Tipo de rodas / Pés	*Wheel type / Feet*	4 Pés em Inox *4 Inox feet*
Porta	*Door*	◉ Opaca · *Solid* ○ Vidro · *Glass*
Porta reversível	*Reversible door*	◉ SIM · *YES* ○ NÃO · *NO*
Fechadura	*Lock*	◉ SIM · *YES* ○ NÃO · *NO*
Descongelação	*Defrost*	◉ Automática · *Automa c* ○ Manual · Manual
Condensador	*Condenser*	◉ Ventilado · *Ven lated* ○ Estático · *Sta c*
Evaporador	*Evaporator*	◉ Ventilado · *Ven lated* ○ Estático · *Sta c*
Iluminação	*Ligh ng*	◉ SIM · *YES* ○ NÃO · *NO*
Potência	*Power*	500 W
Potência Frigorifica	*Cooling Capacity*	774 W
Tensão | Freq.	*Tension | Freq.*	230V/50 Hz
Comprimento cabo de alimentação	*Power suply lenght*	3 m
Classe climática	*Climate class*	5 (40ºC/40%)
Classe temperatura	*Temperature class*	L1
Consumo	*Consump on*	1930 Kwh/ano *1930 Kwh/year*
Classe energética	*Energy class*	C
Termostato	*Controller*	Digital
Gás	*Gas*	R290
Carga de gás	*Gas load*	120 g
Nível Ruído	*Noise Level*	< 70 dBa

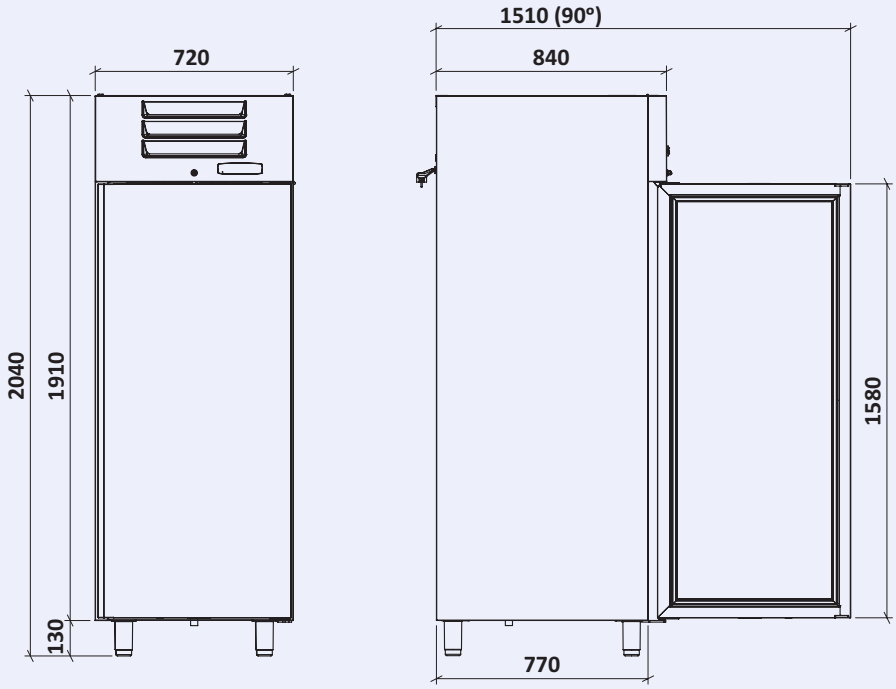
Características técnicas e de construção sujeitas a variações sem aviso prévio.
Technical and construction features are subject to change without notice.

Professional Cabinets
Excel Line

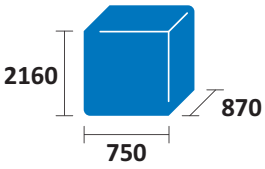
Desenho Técnico · *Technical Drawing*

Modelo · *Model*
AGP 700 TA N PO

Ref.
801073V0229

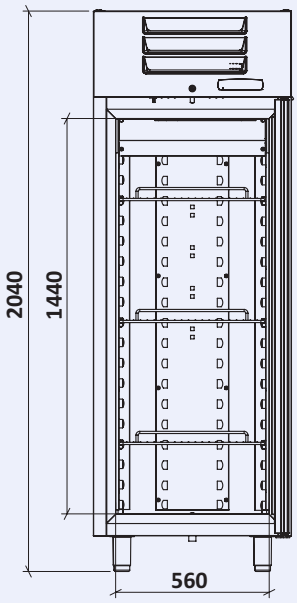


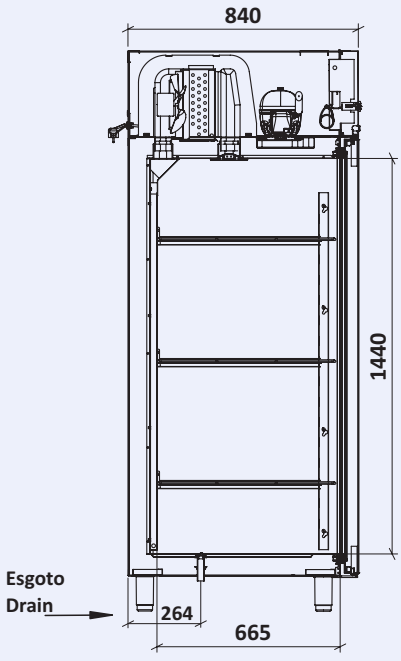
Dimensões embalagem (mm)
Package dimensions (mm)

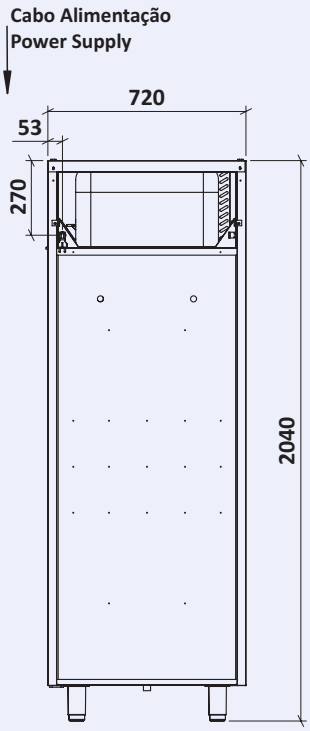


Capacidade de Carga (unid)
Load Capacity (unit)

TIR	20"	40"
45	18	39







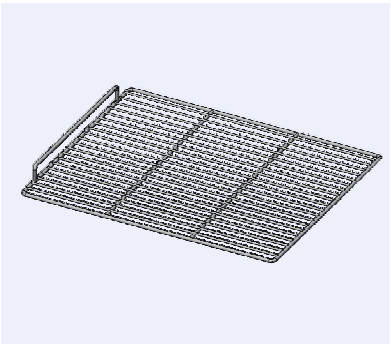
Características técnicas e de construção sujeitas a variações sem aviso prévio.
Technical and construction features are subject to change without notice.

Professional Cabinets
Excel Line

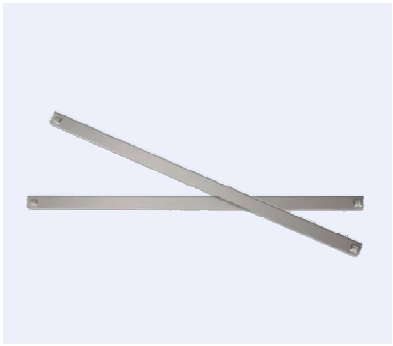
Acessórios · *Acessories*

Modelo·*Model*
AGP 700 TA N PO

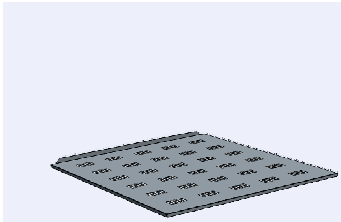
Ref.
801073V0229



Prateleira Cinza • *Gray Shelf*
Cód.521455_008



Kit Calhas Suporte Prateleira • *Shelf Holder Kit*
Cód.129049_7



Prateleira Inox *Inox Shelf*
Cód.107464



Kit Rodas| 2 Giratórias + 2 Giratórias com Travão
Wheels Kit| 2 Swivel + 2 Swivel with Brakes
Cód.129001



Kit Pedal para Porta Door Pedal Kit
Cód.129068V0129



Embalagem Madeira • *Wood Package*

Características técnicas e de construção sujeitas a variações sem aviso prévio.
Technical and construction features are subject to change without notice.

Termostatos
Controllers

Linha Excel
Excel Line



Características Técnicas

Fácil e intuitivo
Gestão simplificada do equipamento

Alarmes visíveis e sonoros
Temperatura alta
Temperatura baixa
Falha na sonda

Tela de toque capacitiva

Design plano e sem moldura

Alto Contraste

Parte frontal em preto com indicações em led branco

Amplo ângulo de visibilidade

Botões retro-iluminados

Comunicação NFC e Bluetooth® incorporada para interagir com APP's

Proteção frontal índice IP65

Gestão de alarmes e eventos HACCP

Memória para gravar dados, alarmes e eventos HACCP

Technical Features

Easy and intuitive
Simplified equipment management

Audible and visible alarms
High temperature
Low temperature
Probe failure

Capacitive touch screen

Frameless and flat design

Ultra-high contrast

Black Frontal with white led indications

Wide visibility angle

Backlight buttons

NFC and Bluetooth® communication embedded to interact with APP's

Frontal index protection IP65

HACCP alarms and events management

Extended memory to save logs, alarms and HACCP events and data

Características técnicas e de construção sujeitas a variações sem aviso prévio.
Technical and construction features are subject to change without notice.

Aplicações
Applications

IOS
ANDROID

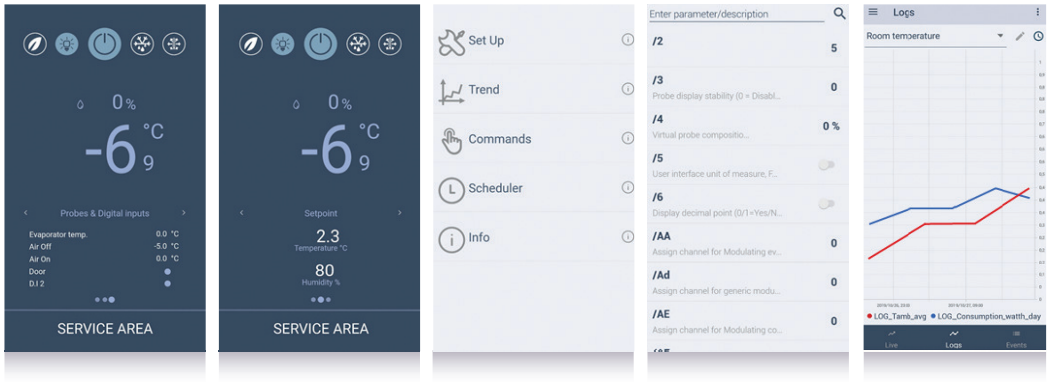
Aplicações disponíveis para sistemas IOS e ANDROID para interação com o termostato do equipamento, através de Bluetooth ou NFC. Desta forma tem acesso no seu dispositivo móvel ao estado de preservação dos seus produtos bem como alarmes configuráveis em caso de desvios.

Applications available for IOS and ANDROID systems for interaction with the equipment controller, via Bluetooth or NFC. This way, through your mobile device, you have access to the state of preserva on of your products, as well configurable alarms in case of deviations.

Para Suporte Técnico:
As empresas de serviços não precisam usar o termostato fisicamente para interagir com o equipamento, necessitando apenas de um smartphone.
-Analisar e entender rapidamente os principais problemas;
-Temperaturas principais e informações de diagnóstico são registadas;
-Fácil configuração de parâmetros.

For Technical Support:
Service companies don't have to use the controller display anymore to interact with it, they just need a smartphone to control the refrigerator.
-Fast analyze and understand main problems;
-Main temperatures and diagnostic info are logged;
-Easy parameters setting.

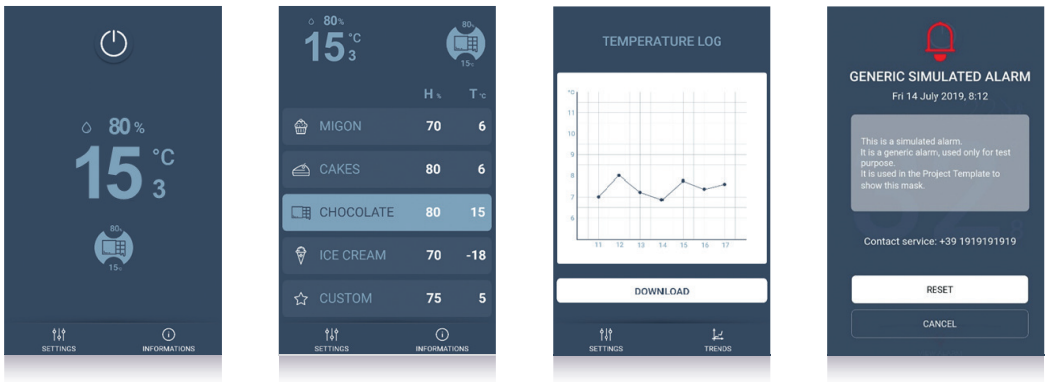
CAREL
APPLICA



Para Utilizador Final:
App dedicada ao utilizador final para conexão em tempo real, local ou remotamente, ao equipamento. Tudo sob controle com a interface APP mais simples.
-Fácil acesso a dados de temperaturas graças aos relatórios HACCP e dados históricos armazenados;
-Interface simples e intuitivo;
-Verificação rápida do status dos alarmes.

For End User:
App dedicated to end user for real tlme connection, locally or remotely, to refrigerated unit. Everything under control with the simplest APP interface.
-Easy temperature compliance thanks to stored historical data HACCP reports;
-Simple and intuitive interface;
-Fast alarm status check.

CAREL
CONTROLLA



Características técnicas e de construção sujeitas a variações sem aviso prévio.
Technical and construction features are subject to change without notice.